

CATALOGUE DES FORMATIONS

2023

Formations destinées aux
bouchers,
charcutiers,
traiteurs,
responsable de
production,
ouvriers agro-
alimentaires...



FORMATIONS SUR MESURE

Envie d'organiser une formation sur mesure pour former votre équipe, de nouveaux collaborateurs ou pour améliorer vos compétences....

L'équipe sera à votre écoute pour vous proposer un programme adapté à votre demande et à vos besoins

Les formations peuvent se dérouler dans notre salle de formation ou ***dans vos locaux afin de vous former sur votre équipement.***

PROGRAMME DES FORMATIONS

1. Formation aux techniques d'affûtage et affilage des couteaux
2. Formation théorique au procédé de fabrication du jambon sec et des petites pièces sèches
3. Formation au procédé de fabrication des charcuteries cuites
4. Formation au procédé de fabrication des charcuteries crues et sèches
5. Formation à la conduite de l'autoclave
6. Formation aux techniques de conditionnement et conduite d'autoclave
7. Formation à la transformation du foie gras
8. Formation sur la maîtrise des techniques de stérilisation et de contrôle des conserves



1. FORMATION AUX TECHNIQUES D’AFFUTAGE ET AFFILAGE DES COUTEAUX

Objectifs de formation

- >> A l’issue de l’étape 1, être capable de décider des moyens à utiliser
- >> A l’issue de l’étape 2, être capable de réaliser un affutage
- >> A l’issue de l’étape 3, être capable de réaliser un affilage

Programme pédagogique

- >> *Analyse des pratiques*
- >> *Affûtage*
- >> *Affilage*
- >> *Questionnaire d’évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



Pensez à amener vos couteaux pour suivre la formation

Public

- >> Boucher >> Charcutier
- >> Traiteur
- >> Salariés en industrie des viandes...

Prérequis

- >> aucun prérequis n’est nécessaire

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Durée

- >> ½ journée de formation

Tarif

- >> 250 € / personne

Date de formation

- >> A définir

Modalité d’accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

2. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DU JAMBON SEC ET PETITES PIECES SECHES

Objectifs de formation

- >> Comprendre les mécanismes en jeu à chaque étapes du process
- >> A l'issue de la formation, disposer des connaissances pour mieux piloter les installations du séchage

Programme pédagogique

- >> *Le salage*
- >> *Le repos et le pré-repos*
- >> *L'étuvage*
- >> *Le séchage et l'affinage*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



Public

- >> Bouchers
- >> Charcutiers
- >> Salaisonniers

Pré-Requis

- >> Connaissance en salaison requises

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

3. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DES CHARCUTERIES CUITES

Objectifs de formation

- >> En 1 heure, avoir les connaissances générales d'une carcasse de porc
- >> A l'issue de l'étage 2, savoir sélectionner les matières premières, ingrédients et additifs en tenant compte des paramètres physico-chimiques, microbiologiques et réglementaires
- >> A l'issue de l'étage 3, être capable de faire la mise en œuvre de fabrication

Programme pédagogique

- >> *Connaissance de la carcasse de porc*
- >> *Sélection des matières premières, ingrédients et additifs*
- >> *Mise en œuvre de fabrication*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



Public

- >> Boucher, Charcutier, Traiteur, Responsable de fabrication

Pré-Requis

- >> Notions en agro-alimentaire

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

4. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DES CHARCUTERIES CRUES ET SECHES

Objectifs de formation

- >> En 1 heure, avoir les connaissances générales d'une carcasse de porc
- >> A l'issue de l'étage 2, savoir sélectionner les matières premières, ingrédients et additifs en tenant compte des paramètres physico-chimiques, microbiologiques et réglementaires
- >> A l'issue de l'étage 3, être capable de faire la mise en œuvre de fabrication

Programme pédagogique

- >> *Connaissance de la carcasse de porc*
- >> *Sélection des matières premières, ingrédients et additifs*
- >> *Mise en œuvre de fabrication*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*

Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne



Public

- >> Boucher, Charcutier, Traiteur, Responsable de fabrication

Pré-Requis

- >> Notions en agro-alimentaire

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

5. FORMATION A LA CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

Objectifs de formation

- >> Comprendre le processus de la stérilisation à l'issue de l'étape 1
- >> A l'issue de l'étape 2, conduire un autoclave en automatique ou en manuel
- >> A l'issue de la formation, savoir reconnaître un accident de fabrication et l'interpréter

Programme pédagogique

- >> *Processus de la stérilisation*
- >> *Conduite d'un autoclave*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



Public

- >> Personnel de production

Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

6. FORMATION AUX TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET CONDUITE D'AUTOCLAVE

Objectifs de formation

- >> À l'issue de l'étape 1, savoir mettre en œuvre le processus : conduite d'une sertisseuse
- >> A l'issue de l'étape 2, savoir mettre en œuvre le fonctionnement d'un autoclave
- >> A la fin de la formation :
 - connaître les principes et les objectifs des différentes techniques de conditionnement
 - savoir mettre en œuvre les différents autocontrôles
 - être capable de reconnaître un accident de fabrication et l'interpréter

Programme pédagogique

- >> Conduite d'une sertisseuse
- >> Conduite d'un autoclave
- >> Questionnaire d'évaluation
- >> Séances de questions/réponses

Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne

Public

- >> Responsable de production
- >> Ouvriers en agro-alimentaire

Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation requises



Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

7. FORMATION A LA TRANSFORMATION DU FOIE GRAS

Objectifs de formation

- >> Au terme de l'étape 1 et 2, connaître l'ensemble des caractéristiques du produit
- >> A l'issue de l'étape 3, savoir réaliser le process de déveinage des foies gras en respectant les usages de la profession
- >> A l'issue de l'étape 4, maîtriser les différentes techniques de cuisson

Programme pédagogique

>> TRANSFORMATION DU FOIE GRAS

- Introduction
- Présentation du foie gras
- Démonstration de déveinage
- Technique de cuisson

>> Questionnaire d'évaluation

>> Séances de questions/réponses

Durée

>> 1 journée de formation

Tarif

>> 600€ / personne

Public

>> Ouvriers en agro-alimentaire

Pré-Requis

>> aucun



Méthodes pédagogiques

>> Utilisation du matériel adapté

>> Support pédagogique à la fin de la formation

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr

8. FORMATION SUR LA MAITRISE DES TECHNIQUES DE STERILISATION ET DE CONTROLE DES CONSERVES

Objectifs de formation

- >> A l'issue de l'étape 1, savoir faire la mise en œuvre des autocontrôles
- >> A Comprendre le processus de la stérilisation à l'issue de l'étape 2
- >> A A l'issue de la formation, savoir reconnaître les différentes techniques de conditionnement
- >> A A l'issue de la formation, savoir reconnaître et interpréter un accident de fabrication

Public

- >> Responsable de production
- >> Ouvriers en agro-alimentaire

Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation requises

Programme pédagogique

- >> *Contrôle des conserves*
- >> *Stérilisation*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



Durée

- >> 1 journée de formation

Tarif

- >> 600€ / personne

Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

contact@delta-invest.fr



CONTACT

Où nous trouver

265 avenue des ébénistes
12000 RODEZ

Nous joindre

>> Tél. 05.65.42.91.82

>> Email : contact@delta-invest.fr



DELTA INVESTISSEMENT



**Vous souhaitez devenir SUPPORT
de formation ? N'hésitez pas à
nous contacter**

N° de déclaration d'activité
76120100512 délivré par la
DREETS Occitanie
(ne vaut pas agrément de l'état)

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des
catégories d'actions suivantes :
Actions de formation



En 2022, 100% de nos clients sont satisfaits

A la fin de votre formation, vous serez contacté
afin d'exprimer votre avis sur la formation que
nous vous avons délivré. N'hésitez pas à nous
répondre, votre avis est essentiel.

